



OLE MIS HUEVOS

Normatyw surowcowy:

- 100g ziemniaków
- 40ml śmietanki 36%
- 25g masła
- 1,5g białego oleju truflowego
- 4g czarnego oleju truflowego
- Sól do smaku
- Jajko poszeta
- Łyżka bułki tartej
- Czosnku granulowany
- Sól himalajska
- Cienki szczypiorek



Źródło: zbiory własne

Sposób przygotowania:

Ziemniaki gotujemy w skórce. Ugotowane ziemniaki obieramy. Do thermomixa przekładamy masło, śmietankę, oleje i miksujemy na gładką masę w 70°C. Powoli dodajemy ziemniaki i miksujemy przez 8 minut, doprawiamy solą. Do bułki tartej dodajemy czosnek i sól do smaku. Szczypiorek siekamy bardzo drobno. Na spodzie głębokiego naczynia wylewamy krem z ziemniaków, kładziemy na tym jajko, z boku wysypujemy łyżkę bułki tartej obok, której kładziemy szczyptę szczypiorku. Posypujemy solą himalajska przez środek jajka.

RESTAURANTE THE LITTLE QUEEN

Danielak Marta, klasa II L